Cuál es el tipo de maíz que se utiliza para la elaboración de harinas y sémolas

Cristalino

Que componentes del arroz es el que define su tipo de industrialización

Lemma y palea

A qué tipo de arroz se le conoce como de variedad indica

Largos

Cuál es la variedad de amaranto que se utiliza para la pigmentación

Quintensis

Cuál es el proceso en el que se evita los procesos fermentativos de la semilla

Descascarillado

Que semilla tiene como una se sus utilidades, servir para mezclas de fertilizantes

Colza

A qué se debe que la quinua presente diferentes pigmentaciones Riboflaminas

Cuanto de proteína se encuentra en los cuerpos proteicos de semillas oleaginosas **60-70%**

En qué lugar estructural de la quinua se encuentra la saponina

Salvado

Emparejar

Aceite vegetal -------- Semillas

Grasa Animal ---------- Tejido adiposo

Aceite animal ------- Subproducto

Oleosomas --------------- Reserva de lípidos

Dominio anfipatico -------- Cercana al carboxilo

Domino central -------- Aminoácidos no polares

Oleosinas ----------Proteínas

Tipos de Malta

Especial ----- diseñadas por fabricante

Caramelizada -------------- activación diastáticas

Base --------------Más claras

Tostada -------- Reacción de mailliard

Tipos de Arroz

Glutinoso -------- Consistencia pegajosa

Perlado ------- Proceso de fricción

Pulido -------- Sin salvado y cubierta

Corto ----- Forma esférica

Composición de semilla

Agua --------- 7.11%

Grasa -------- 17-23%

Ceniza ------ 3-5%

Celulosa ---- 15-23%

Los cereales son semillas que proveen del 50% de hidratos de carbono a las proteínas? Verdadero

¿Los cereales amiláceos contienen una cantidad importante de glúcidos complejos? Verdadero

¿La amilopeptina forma enlaces tipo 1-4, en forma regular y lineal? Falso

¿En qué proceso de cosecha del cereal, el molinete de la trilladora cumple con la función de cortar la mises? Falso

¿EL alimento favorito de los gorgojos es el endospermo vítreo? Falso

Emparejamiento

Endocarpio ---------- Células tubulares

Endospermo ------- Capa de aleurona

Germen ------------- Escutelo

Perispermo-------- Hialina

Tegumento ------- Adherida al pericarpio

¿Cuál es el cereal que para su producción se necesita una mayor inversión en mano de obra y agua?

Arroz

El género alternaría a que humedad relativa ambiental empieza sus procesos de esta de muerte

75-90%

Que fracción proteica se encuentra ´presente en la mayoría de cereales

Globulina

Cuando se descascarilla el cereal se da paso a unos posibles procesos denominado

Degradación de grasas

Es un polímero de glucosa, insoluble en agua y que forma parte de la pared celular

Celulosa

Completar

Para la calidad de los granos la madurez fisiológica es muy importante ya que si son recolectados antes o después son semillas con menor potencial de almacenamiento y capacidad de germinación

¿Las cribas que utilizan aire, ayudan a separar los granos por densidad?

Falso

¿el cribado luego de la molturación ayuda a obtener las tres partes principales del grano que son salvado, harina, germen?

Falso

¿la obtención de harinas finas y ultrafinas se debe a la utilización de crusher´s?

Falso

¿La tasa de extracción de una harina dependiendo del proceso de trituración?

Verdadero

¿Qué harina con contenido de proteína 11-12% ayudan a establecer una buena forma de gluten?

Harina de fuerza

¿Cuáles son las proteínas de los cereales que contienen la capacidad de catalizar los azucares del almidón?

Alfa y beta amilasas

¿el proceso de ruptura de un grano en cual etapa se produce?

Trituración

¿Cómo se llaman los molinos que utilizan fuerzas de compresión para molturación?

Rodillos

¿En el criterio de la calidad de las Harinas, cual es el que define el color de la masa?

Contenido enzimático